Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 8. Warszawa, 15 lutego 1930 roku. № 6—7

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA I ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Czy nie samowolne i bezpodstawne utrudnienia władz akcyzowych w hurtowym handlu piwem?

Przepisy o handlu piwem zostały unormowane Rozp. Pr. Rzpl. z dnia 26.III 1927 r. o monopolu spirytusowym (Dz. U. 32/27 poz. 289) i rozporządzeniem wyk. Ministra Skarbu do wymienionego rozp. o monopolu spirytusowym (D. U. 60/28 poz. 556).

Zdawałoby się, że skoro do uiszczenia podatku od piwa obowiązany jest ten, kto piwo wyrabia, obowiązek uiszczenia podatku powstaje w tej chwili, gdy piwo zostaje wydane z browaru (art. 7 D. U. 65/24 poz. 635), to przepisy, normujące handel piwem, powinny zebezpieczać interesy skarbu np., aby uprawniony do hurtowego handlu nie sprzedawał piwa na detal, nie prowadził wyszynku, nie sprzedawał wódki, oraz ustalać warunki czystości i hygjeny przy rozlewie piwa. Dlatego też nic nie można zarzucić przepisom o urządzeniu i prowadzeniu hurtowych składów piwa, zawartym w par. 372 i 373 rozp. wyk. (D. U. 60/28 poz. 556). Punkt I par. 372 brzmi: „Hurtowe składy piwa, miodu i wszelkiego rodzaju win mogą zajmować pomieszczenia w podwórzu w piwnicach, lecz również bez wewnętrznego połączenia z lokalami mieszkalnemi".

Wymienione rozp. wyk. obowiązuje od 8 marca 1928 roku i do końca listopada roku zeszłego władze akcyzowe nie kwestjonowały łącznych rozlewni piwa i wód gazowych. Dopiero w 21 miesięcy po wejściu w życie wymienionego rozp. wyk., gdy kryzys gospodarczy szczególnie się zaostrzył, władze akcyzowe (Izby Skarbowej Kieleckiej) stanęły na stanowisku, że hurtowe składy piwa nie mogą mieć połączenia z fabrykami wód gazowych i uprzedziły zainteresowane osoby, aby w przepisanych terminach dokonały niezbędnych przeróbek.

Znany mi jest fakt następujący. Właściciel fabryki wód gazowych i hurtowy składnik piwa z rozlewnią, kosztem kilkudziesięciu tysięcy złotych wybudował lokal, odpowiadający nowoczesnym wymogom, łącznie na skład piwa z rozlewnią i fabryką wód gazowych. Lokal składa się z kantorku, pomieszczenia na rozlew piwa, wspólnego pomieszczenia do mycia butelek oraz z pomieszczenia na rozlew wód gazowych. Lokal bardzo wygodny, dozór ułatwiony, łączne koszty administracji nieznaczne. Niestety, po zgłoszeniu składu przedsiębiorca, ku wielkiemu zdumieniu, został przez władze akcyzowe powiadomiony o konieczności dokonania niezbędnych przeróbek celem skasowania połączeń między składem piwa i fabryką wód gazowych pomimo, że wybudowane zostało wspólne pomieszczenie do mycia butelek.

Zarządzenie swe władze akcyzowe motywują par. 371 wymienionego rozp. wyk., które brzmi:

„Pomieszczenie każdego zakładu ze sprzedażą napojów alkoholowych musi obejmować przynajmniej jeden pokój i nie może mieć wewnętrznego połączenia z jakiemkolwiek innem pomieszczeniem handlowem",

i ma mieć podobno znaczenie ogólne, odnosząc się do wszelkich napojów alkoholowych, a zatem spirytusu, wódek, piwa, miodu, wina i octu.

Nawet gdyby tak było, to i wtenczas par. 371

rozp. wyk. nie może służyć za podstawę prawną, zakazującą połączenia składu piwa z fabryką wód gazowych, gdyż par. 371 wspomina o *pomieszczeniu handlowem*, to jest takiem, w którem prowadzi się handel na zasadzie wykupionego świadectwa przemysłowego na przedsiębiorstwo handlowe, wtenczas gdy fabryka wód gazowych jest przedsiębiorstwem przemysłowem. Podług par. 371 rozp. wyk. „pomieszczenie każdego zakładu ze sprzedażą napojów alkoholowych musi obejmować przynajmniej jeden pokój", a podług par. 372 hurtowy skład piwa, (który może być bez rozlewni) może zajmować pomieszczenie w podwórzu w piwnicy (i o ile nie ma rozlewni, to pokój chyba jest zbyteczny, gdyż sucha, chłodna ubikacja w piwnicy wystarcza w zupełności).

Że par. 371 nie ma znaczenia ogólnego, a odnosi się wyłącznie do sprzedaży napojów alkoholowych (spirytualji, wódek), można wnioskować z par. 466 wym. rozp. wyk., w myśl którego „pomieszczenia fabryki octu (ze spirytusu) nie mogą mieć żadnej łączności z mieszkaniami, jak również z innemi przedsiębiorstwami". Tu przepis jest wyraźny — fabryki octu, w których przechowuje się spirytus do wyrobu, nie mogą mieć żadnej łączności z innemi przedsiębiorstwami (tak handlowemi jak i przemysłowemi). Gdyby dopuszczać podobne interpretacje paragrafów rozp. wykonawczego, to możnaby dojść do wniosku, że składnik, utrzymujący skład piwa bez rozlewni w pomieszczeniu w piwnicy, musiałby utrzymywać oddzielny pokój, przeznaczony do czynności urzędników K. S., który ma odpowiadać wymogom par. 24.

Sądzę, że niema argumentu usprawiedliwiającego zakaz wewnętrznego połączenia pomieszczeń hurtowego składu piwa (produktu już opodatkowanego) i fabryki wód gazowych, że Skarb Państwa nie może być pokrzywdzony nawet, gdyby piwo i wody gazowe rozlewano w jednem łącznem, a przechowywano w drugiem łącznem pomieszczeniu. Argument przytoczony przez jednego z funkcjonarjuszy akcyzy, że składnik może dodać wody do piwa przy rozlewie, nie wytrzymuje krytyki, gdyż w każdej rozlewni piwa jest dość wody do mycia butelek, a przecież, gdyby składnik miał rozrzedzać piwo, to przecież w każdym razie nie lemoniadą.

Utrzymanie składu piwa i fabryki wód gazowych w jednem łącznem pomieszczeniu znacznie obniża koszty administracji i nie naraża Skarbu Państwa na żadne straty, dlatego też sądzę, że będę wyrazicielem wielu zrzeszonych browarów i pokrzywdzonych składników, zwracając się do Centralnego Związku Prze-

6) Inż. MARJAN KIWERSKI.

Dzieje piwowarstwa.

Stosunek surowców do piwa tego rodzaju, zbliża więc ten napój do rzędu piw, tak zwanych „mięszanych", lecz piwa te, zgodnie z przepisami, przechowywano w stanie gęstym, jak syrop, nie fermentując, a potem dopiero, gdy potrzebne były do użytku, rozcieńczano wodą i odfermentowywano.

Tymczasem sama nazwa „sur" oznacza, że piwo już fermentowano? Zagadkę niewyjaśnioną spodziewają się uczeni rozwiązać po zbadaniu najnowszych wykopalisk w Kisch, gdzie znaleziono sporą ilość dokumentów, pochodzących z tej samej epoki, a więc i czasu produkcji piwa „sur-ra".

Przepis sporządzenia 100 litrów tego napoju podaje, że na to potrzeba:

72 litry pszenicy wyłuskanej,
72 litry „jasnego chleba jęczmiennego", i
96 litrów słodu jęczmiennego.

W tym wypadku stosowano tylko „chleb jasny", a nie „palony", można więc przypuszczać, że dane piwo było jasnem.

Stosunkowo rzadko spotykamy w dokumentach nazwę „piwo z prosa" („bi-gû") („Hirsebier"). Podług jednego wykazu znajdującego się w Muzeum Ottomańskiem w Konstantynopolu, przetłumaczonego na niemiecki przez Dr. E. Hubera, wydano w swoim czasie w starej Babilonji z magazynu świątyni 5 tonn i 16 litrów (1516 ltr.) prosa kierownikowi browaru na wyrób piwa. Lecznictwo babilońskie do działu swych medykamentów zalicza też i piwo z prosa. Jeden z dokumentów z czasów babilońskiego króla Hammurabi'ego przedstawia obrazkowo chore dziecko siedzące na kolanach bogini. Przed nią narysowano postać kapłana, podającego w małym dzbanku lecznicze piwo z prosa. Poza kapłanem wyobrażono duży dzban z piwem, ustawiony na podstawie drewnianej, na ścianie narysowano półkę z 3 dzbankami mniej-

mysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w R. P. o interwencję w Ministerstwie Skarbu, celem cofnięcia bezcelowego, biurokratycznego i krzywdzącego zarządzenia ewentualnie o zmianę paragrafów wymienionego rozporządzenia wykonawczego w stosunku do handlu piwem.

Inż. J. Zieliński.

8.II. 1930 r.

Mokre 10-lecie suchej Ameryki.

Gazeta Lwowska z dnia 30 stycznia r. b. podaje:

W czwartek, 16 stycznia minęło dziesięć lat od chwili, kiedy na banicję skazany został alkohol na całem rozległem terytorjum Stanów Zjednoczonych Ameryki Północnej. Dzień ten był zarazem jubileuszem krwawej i kosztownej wojny.

Wstrząsającym jest bilans tego dziesięciolecia: 1980 osób winnych i niewinnych, mężczyzn i kobiet i dzieci zostało zabitych przez organa policji prohibicyjnej w walce o realizację prohibicji, a niezliczona wprost ilość ranionych. A jednak mimo zakazu używania alkoholu — niektórzy twierdzą, że właśnie skutkiem niego—wymienia urzędowa statystyka za lata 1919 — 1928, — 20.450 wypadków śmierci spowodowanych alkoholizmem i używaniem trujących napojów.

A narazie niema widoków, by w wojnie tej nastąpiło zawieszenie broni, a tem mniej pokój. Mokrzy piją w dalszym ciągu, zwolennicy suchości chcą ich zgnieść za wszelką cenę, przemytnicy, niebaczni wszelkich niebezpieczeństw, nie myślą o zarzuceniu rentownego rzemiosła, a rząd stara się wszelkiemi, nawet najsroższemi środkami zapewnić moc i znaczenie obowiązującej ustawie.

Ów dziwny dzień przed dziesięciu laty przekształcił do głębi publiczne życie kraju. Przemysł browarniany, uprawa wina, przemysł gospodni albo runęły albo musiały dostosować się do nowych warunków. W miejsce tego zrodził się nowy olbrzymi przemysł przemytniczy. Inwestowano weń setki miljonów dolarów, a zarazem powstał nowy rodzaj przestępczości, który ogarnął wszystkich tych, którzy nie chcieli dać posłuchu ustawie, albo którzy na tej ustawie i na słabości swych ziomków dobry chcieli zrobić interes. Odżyła romantyka dawnych czasów. Na przybrzeżnych wodach krzyżują się floty przemytników rumu. Wśród nocy i mgły mkną motorówki z zakazanym tonażem ku nadbrzeżnym kryjówkom, ścigane przez zbrojne kutry policji alokholowej. Karawany samochodów, wyładowane cennym towarem, dudnią przez opustoszałe lasy Kanady, by w tajemnem miejscu, przy blasku pochodni zetknąć się na granicy z ame-

---

szemi, a z lewej strony siedzącej bogini wystylizowano duży kłos prosa.

Sama technika piwowarska w dokumentach odnalezionych nie znajduje należytego oświetlenia. Wykopaliska z czasów babilońskich nie przedstawiają obrazowo czynności piwowarskich tak, jak rozkopane grobowce egipskie, przegląd których daje nam opis całkowity ówczesnego przemysłu piwowarskiego, począwszy od słodowania zboża, aż do przechowania w piwnicach napełnionych i hermetycznie zamkniętych dzbanów z piwem.

Jedynym dokumentem obrazowo przedstawiającym pewne czynności z zakresu piwowarstwa babilońskiego jest znajdujący się obecnie w Luwrze paryskim tak zwany „Monument bleu", najdawniejszy z pomników kultury ludzkości, pochodzący z 7 tysiącolecia przed Chrystusem. Przedstawia on pismem obrazkowem składanie ofiar ze zwierząt i piwa na cześć bogini Nin-Har-ra i wyobraża łuskanie pszenicy (orkiszu), przeznaczonej na wyrób piwa. Nadzwyczaj ciekawy dla przemysłu piwowarskiego dokument ten rzuca jasny promień światła w głęboki mrok najdawniejszej przeszłości ludu babilońskiego i dostarcza nam dowód niezbity, że piwowarstwo istniało już w 7 tysiącoleciu przed Chrystusem. Pomimo więc braku bliższych szczegółów samej techniki piwowarskiej ówczesnej, pomimo braku pierwotnych „illustracji" przedstawiających obrazowo różnego rodzaju czynności, odnalezione dokumenty w formie spisów, rachunków i wykazów ówczesnych dają możność jasnego wyobrażenia całokształtu piwowarstwa babilońskiego.

Dostarczone do browaru ówczesnego ziarno było przedewszystkiem wyłuskane w stępach zapomocą tłuczków ręcznych czego dowodem „Monument bleu" i ówczesne przepisy — „recepty" piwne, czasami też browar otrzymywał gotowy już wyłuskany materjał zbożowy. Łuskanie ręczne pszenicy i jęczmienia zmienia się potem na mechaniczne, do czego służą młyny — śrutowniki. O ile browar otrzymuje ziarno

rykańskimi kupcami. Coraz nowemi pomysłami i podstępami wyprowadzają w pole straż celną i graniczną. Czasami dochodzi między obiema partjami do za ciętych walk, przypominających walki między Indjanami, a traperami.

A pozatem we wnętrzu kraju, kiedy kupcom się już zdaje, że towar ich dobrze jest zabezpieczony, przychodzi do nowych starć z urzędnikami prohibicyjnymi, nieustępujących zaciętością owym walkom u wybrzeży Atlantyku.

Kiedy wreszcie towar dotarł do detalisty, rozpoczyna się nowa faza wojny. Stara anglo-saska zasada „mój dom jest moją twierdzą" straciła znaczenie. Urzędnicy wkraczają bez sędziowskiego rozkazu do domów podejrzanych, przeszukują dom od strychu do piwnicy, a biada zrozpaczonemu właścicielowi jeżeliby stawił opór. W domach notorycznych przemytników ,przychodzi wtedy do ciężkich walk, bywały liczne wypadki, że przemytnicy przyjmowali z poza barykad urzędników ogniem karabinów maszynowych.

W ostatnich tygodniach minionego roku weszła walka o ustawę prohibicyjną w nowe stadjum. Punkt kulminacyjny osiągnęła ona w okresie świąt Bożego Narodzenia i Nowego Roku, który zawsze stanowi główny sezon alkoholowego przemytnictwa. Przy zdwojonej tym razem czujności władz przebieg tej walki był szczególnie krwawy. Najjaskrawszym był incydent z okrętem przemytniczym „Blac Duck". Okręt wzięto pod ogień karabinów maszynowych statku strażniczego, zabijając trzech ludzi załogi. Kiedy zwycięska załoga policyjnego statku wyładowała z trupami swych ofiar, okazało się, że sama jest do nieprzytomności pijana. Wypadek ten wywołał wielkie wzburzenie.

Znamiennem jest jak na incydent ten zapatrywał się parlament. Kiedy przedstawicil mokrych, deputo-

niewyłuskane, to wydzielają mu je w ilości o 50% większej, tyle bowiem wynoszą straty podczas usuwania łuski zbożowej.

Ziarna wyłuskane poddawano w tych samych stępach kamiennych moczeniu, a potem kiełkowaniu. Z wysłodowanych ziarn jęczmiennych wypiekano chleby jęczmienne, lub też suszono je na słód właściwy. Pszenicy na chleb lub słód nie przerabiano, lecz zużywano na wyrób piwa w stanie surowym.

Kiełki słodowe odczyszczano, jak i obecnie, naturalnie zapomocą środków więcej prymitywnych.

Słód zazwyczaj przygotowywano na zapas, potwierdzenie znajdujemy w odpowiednich wykazach magazynowych, gdzie oznaczono ilości wydanego piwowarowi z magazynu jęczmienia, a także słodu gotowego.

Zaciery sporządzano ze słodu, jęczmienia, pszenicy i przygotowanych „chlebów piwnych", te ostatnie podług zasad starobabilońskich były nieodzowną częścią składową surowców na wyrób piwa ówczesnego.

Piwowarzy czasów babilońskich nosili wówczas inne miano, pochodzące nie od słowa „piwo", lecz od „chleb piwny". Nazywano ich „Gal-bi-gar" i „Gal-sim-gar", czyli dosłownie: „ludzie, którzy robią chleby piwne". Te ostatnie wypiekano w 2 gatunkach: „gar-bi" — „jasne" i „gar-har-ra" — „palone", stosownie do celu, do jakiego służyć miały, do sporządzania piwa „jasnego" lub „ciemnego". Podczas zacierania chleby rozgniatano.

Zaciery prawdopodobnie odgotywano, tak przynajmniej twierdzi Dr. E. Huber, na podstawie jednego z przepisów piwnych, gdzie tak zwane „piwo mięszane" traciło 25% „na odparowanie". Podczas zacierania do ogólnej ilości surowców wsypywano i dodanawo różne przyprawy, jak cynamon, daktyle, miód i t. p.

Brzeczkę cedzono przez sita, dość prymitywne prawdopodobnie, bo jak widzimy na różnych „obraz-

wany Nowego Yorku, La Guarda, wykazywał niezniszczalność zakazu alkoholowego, Izba słuchała słów jego w milczeniu. Natomiast wywody suchego o konieczności bezwzględnego postępowania przyjęto z burzliwym aplauzem.

Ostatnie krwawe wypadki wywołały odruch u mokrych. Wszędzie odbywają się namiętne wiece prohibicyjne. Wkrótce ma się rozpocząć wielka kampanja przeciw prohibicji. W tym celu powstała wielka organizacja, na czele której stanął popularny z czasów wojny generał Clare E. Edwards. Zamierzone jest urządzenie „w imię obrony wolności osobistej" wielkich pochodów propagandowych, w których wziełoby udział 30 miljonów ludzi. Oczywiście przeciwnicy alkoholu gotują się do kontrakcji.

Rząd postanowił zaostrzyć sposoby bronienia prohibicji, 30 nowych motorówek ma wzmocnić straż wybrzeży, 10,000 ludzi ma obstawić kanad. granicę.

W wojnie tej w miejsce „rozbrojenia" widzimy przeto „zbrojenie" się po obu stronach. Zobaczymy, kto odniesie zwycięstwo, bo walka będzie prowadzona do upadłego.

NOWY BROWAR DOŚWIADCZALNY W NIEMCZECH.

Jak donosi Brauer und Hopfen Zeitung, firma Horst Company zakłada obecnie nowy browar doświadczalny w Berlinie. Nowa placówka ma stanąć na terenie fabryki Horsta, produkującej wyciągi chmielowe. Według informacji w browarze tym będą warzone wszelkiego rodzaju piwa metodą Horsta z zastosowaniem wyciągów chmielowych. Browar doświadczalny firmy Horst będzie miał głównie za zadanie umożliwić piwowarom zapoznanie się z praktycznem stosowaniem tych wyciągów.

U nas jak wiadomo używanie wyciągów chmielowych do piwa jest ustawowo zabronione.

CIEKAWY PROCES.

Brewers Journal donosi z Kanady, że pewien mieszkaniec z Toronto wytoczył proces jednemu z browarów o odszkodowanie. W skardze złożonej w sądzie powód opowiada o strasznej katastrofie, jaka go spotkała. Nabył mianowicie butelkę piwa pozwanego browaru, w której znajdował się kawałek kauczuku. Oczywiście smak piwa był fatalny do tego stopnia, że biedny spożywca, jak to sam określa, „stracił zupełnie chęć do piwa" i z tego powodu żąda od browaru odszkodowania w wysokości 2000 dol.

Wyniku tego śmiesznego procesu Brewers Journal jeszcze nie podaje.

---

kach" starobabilońskich, z wielkich dzbanów zapomocą długich rurek bambusowych, pierwowzorów dzisiejszych słomek do mazagranu. Brzeczka przeważnie była gęsta, dużo w niej było niedostatecznie odcedzonych cząstek ziarna i chleba.

Rodzaj wielkiego dzbana spełniał następnie rolę wielkiej kadzi, fermentacyjnej, poczem piwo gotowe przelewano do dzbanów mniejszych o pojemności 20, 30, 40 i 60 litrów.

Różne rodzaje piwa „mięszanego", a właściwie ciężkie, gęste syropy, ekstrakty piwne prawdopodobnie rozcieńczano wodą dopiero przed samem użyciem i szybko fermentowano, a przechowywano w stanie gęstym, nieodfermentowanym. Piwa „mięszane", o ile można sądzić z pozostałych dokumentów, wyrabiano w ilości o wiele mniejszej, niż piwa „słabe" normalne.

Systematyczne uporządkowanie odnalezionych dokumentów — wykazów z dziedziny piwowarstwa i rolnictwa starobabilońskiego, porównanie rachunków i kwitów na wydawane z magazynów zboże do browarów z rachunkami piwowarów odbierających i wykazami pozostałości zboża pod koniec miesiąca, lub też roku, w magazynach doprowadziło do wyrobienia sobie konkretnego pojęcia o znaczeniu piwowarstwa w całokształcie życia gospodarczego dawnej Babilonji.

Wykaz miesięczny zarządcy świątyni bogini Ba-ú z czasów przed panowaniem króla Sargona I (około 4000 lat przed Chrystusem) oblicza zapas pszenicy w magazynie na 280 gur (po 300 Ka) i 270 Ka, czyli inaczej 84270 Ka. Z tego zapasu wydano w ciągu miesiąca 31 gur 80 Ka pszenicy na mąkę (tak ogólnie określano wydatki na pensje i utrzymanie pracowników), a 20 gur 240 Ka pszenicy otrzymał browar na wyrób piwa „Najlepszego" i „Ciemnego". Pozostałość zboża w końcu miesiąca wyraża się cyfrą 228 gur 250 Ka pszenicy.

(C. d. n.).



VULKAN-WERKE A. G., Berlin S. W. 61

Skład na Polskę

KAROL HESSENMÜLLER

BYDGOSZCZ, TEL. 379.



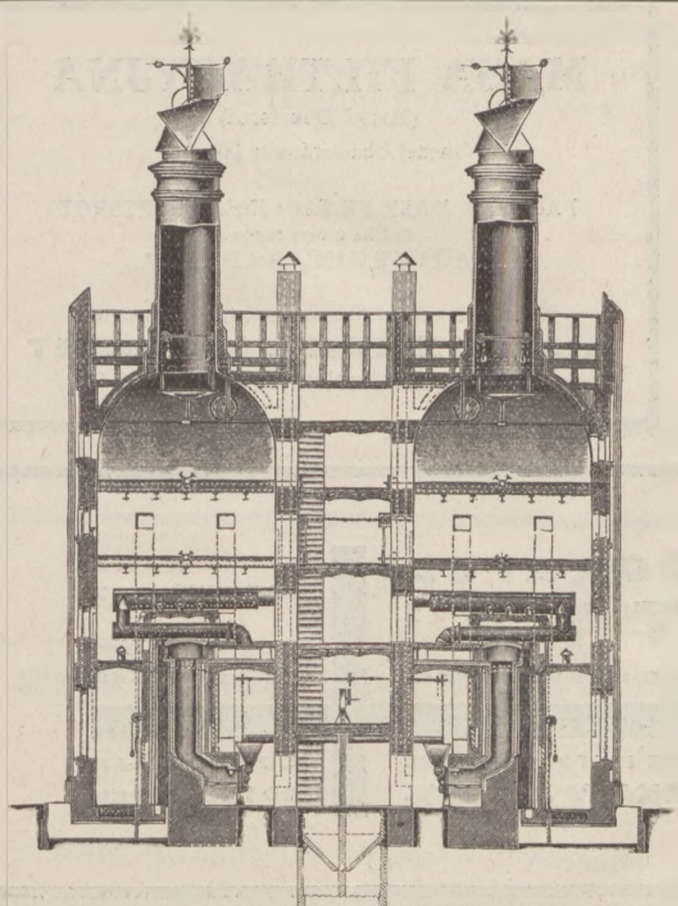
„IMPLAK" w rozmaitych kolorach do uszczelniania i znaczenia beczek transport.

„LAKIER DO ZEWNĘTRZNEGO POWLEKANIA KADZI"

brązowy, żółty i szary, dający się zmywać i wyglądający schludnie—**tudzież inne specjalne fabrykaty**

Edward LUTZ Sp. z ogr. odp.
KRAKÓW, XXII, Kalwaryjska 66.

Fabryki: Paryż, Wiedeń, Kassel, Budapeszt, Praga i Temeszwar.



JOHANNES LINZ

BIURO INŻYNIERSKIE

Fabryka maszyn, kotlarnia oraz odlewnia

RAWICZ — Wlkp.

Rok założenia 1862.

Specjalna fabryka

Urządzeń dla browarów i słodowni

Suszarnie słodu według własnego doświadczonego systemu dla wyrobu wszelkiego gatunku słodu.

Zalety moich suszarni (dwu i trzypółkowych) są następujące:

1) duża powierzchnia ogrzewalna grzejników, stąd bardzo małe zużycie węgla,
2) niezwykła wydajność,
3) solidne wykonanie w żelazie, a więc mało robót murarskich, przez co unika się remontów,
4) łatwość obchodzenia się.

Przebudowa i naprawa wadliwych suszarni.

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł. 150.—; 1/2 str. Zł. 80.—; 1/3 str. Zł. 60.—; 1/4 str. Zł. 45.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń.

Redaktor: W. Adam. - - - - Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.